

À l'issue de cette formation, vous saurez :

Dimensionner les matériels (cuves, de brassage, cuves de fermentation, distillateurs...),

Piloter les opérations unitaires

Suivre analytiquement le procédé aux niveaux physico-chimique, microbiologique et sensoriel.

Valoriser les sous-produits de fermentation et/ou distillation en co-produits

Développer de nouvelles pratiques

biologiques pour la protection ou la

correction des matrices et des produits finis

Limiter l'utilisation des ressources en eau et en énergie en brasserie et distillation

Nos objectifs :

Former des professionnels compétents et confiants.

Fournir des connaissances pratiques et théoriques.

Vous maîtriserez les différents itinéraires de production et les contraintes particulières liées à chaque type de filières professionnelles

Formation en partenariat avec :



L'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot

2 rue Claude Ladrey - 21000 Dijon, France



Haute école Provinciale de Hainaut "Condorcet"

Digue de Cuesmes 29, 7000 Mons, Belgique



Haute école de viticulture et oenologie "Changins"

Route de Duillier 52
CH-1260 Nyon



Consultez la fiche de formation complète

Contactez-nous :

formation-initiale.iuvv@ube.fr

Tel. : 03 80 39 61 90

vigne-vin.sefca@ube.fr

Tel. : 06 65 97 87 86



SERVICE COMMUN
DE FORMATIONS CONTINUE
ET PAR ALTERNANCE (SEFCA)
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE



IUVV
INSTITUT JULES GUYOT
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE



HAUTE ÉCOLE
CONDORCET



CHANGINS
Haute école de
viticulture et oenologie



Master 2
Procédés fermentaires en
Agro-Alimentaire
(vins-bières-spiritueux)

www.iuvv.ube.fr

UNE FORMATION ACCESSIBLE APRÈS BAC+4

Le Parcours Master PFAA propose une deuxième année de spécialisation en production de boissons fermentées (vins-bières) et spiritueux.

Cette deuxième année associe sous forme d'une convention des établissements d'enseignement supérieur européens : Université Bourgogne Europe (représentée par l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin), accréditée pour la délivrance du grade de Master, la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique), en association avec la Haute Ecole Viticulture et Œnologie de Changins (Suisse).



Les + de cette formation

Une spécialisation internationale, ciblée sur la maîtrise des procédés fermentaires en agro-alimentaire **UNIQUE** en Europe.

Une occasion de découvrir les spécificités et le savoir-faire de trois pays différents dans l'élaborations des boissons fermentées (vins-bières) et distillées (spiritueux) à forte valeur ajoutée :
Le vin en France, la bière en Belgique et les spiritueux en Suisse.



Les perspectives de carrières :

- Responsable de cuverie
- Maître Brasseur
- Responsable production en distillation
- Laboratoire R&D Interprofession Vin
- Laboratoire R&D Brasserie
- Responsable production ferments
- Responsable Qualité des Eaux de vie

Un master 2 enrichissant où j'ai pu découvrir les méthodes et pratiques d'élaboration de produits fermentés dans d'autres pays. C'est une chance incroyable.

Quentin

Les cours sont à la fois stimulants et enrichissants, je recommande vivement !

Ewen